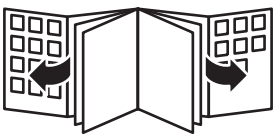
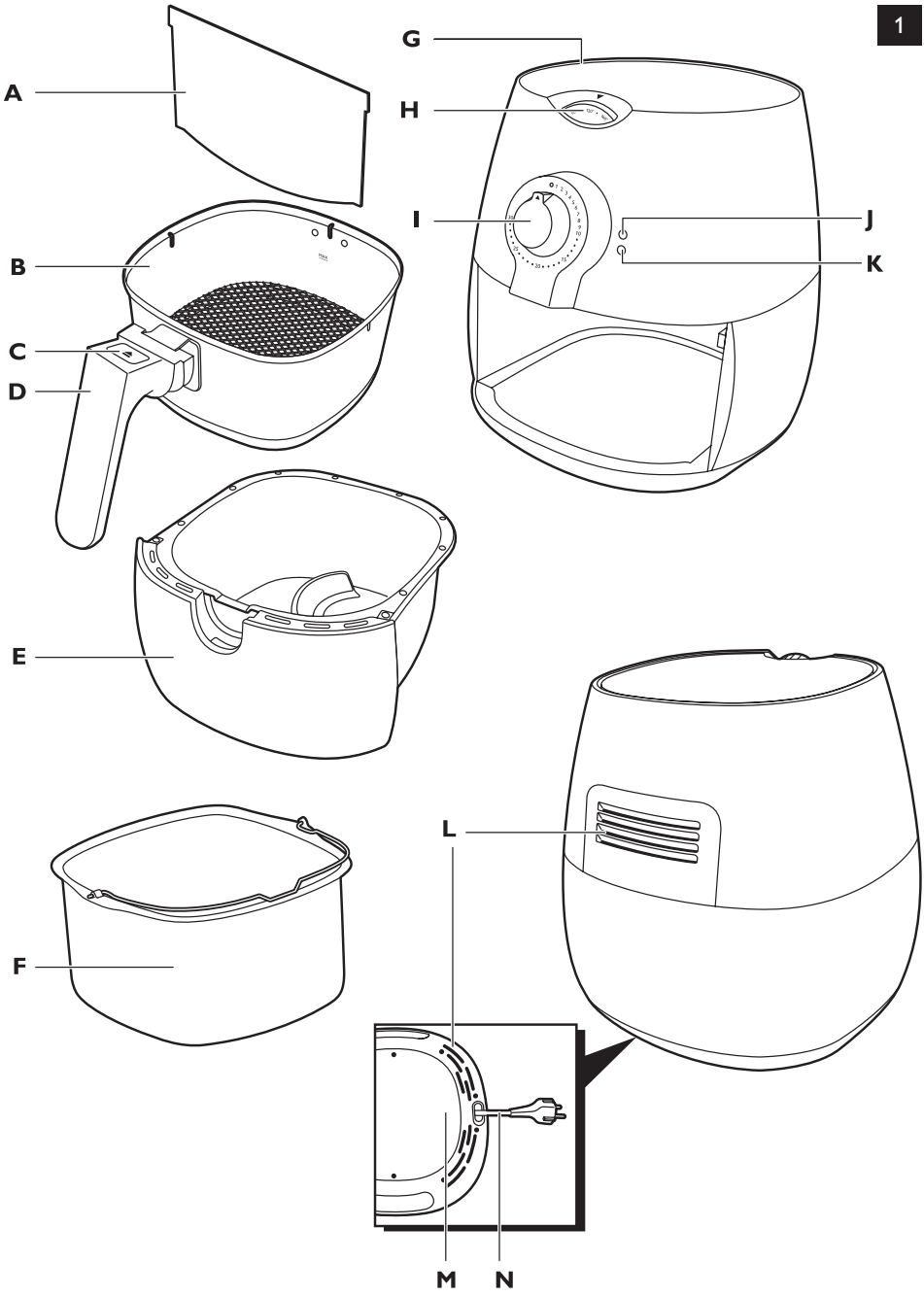
RI9225/9220

PHILIPS
WALITA

4222_005_0233_1_DFU-booklet_v2.indd 1 3-5-2011 8:54:37



4222_005_0233_1_DFU-booklet_v2.indd 2 3-5-2011 8:54:37


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N

4222_005_0233_1_DFU-booklet_v2.indd 4 3-5-2011 8:54:38

PORTUGUÊS DO BRASIL 6

RI9225/9220

4222_005_0233_1_DFU-booklet_v2.indd 5 3-5-2011 8:54:38

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips Walita! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips Walita, registre o produto em www.philips.com.br/walita.
Com a nova Airfryer, você pode preparar suas receitas e lanches favoritos de maneira mais saudável. A Airfryer usa ar quente em combinação com circulação de ar de alta velocidade (Rapid Air) e um grill superior a fim de preparar uma variedade de pratos saborosos de maneira mais saudável, rápida e fácil. Os alimentos são aquecidos de todos os lados de uma vez só e não há necessidade de adicionar óleo à maioria deles. Com a fôrma adicional (somente no modelo RI9225), agora você pode preparar bolos, quiches e outros alimentos pastosos de maneira mais prática.
Para obter mais dicas de receita e informações sobre a Airfryer, acesse www.philips.com.br/walita.

Descrição geral (fig. 1)

A Separador
B Cesta
C Botão de liberação da cesta
D Alça da cesta
E Frigideira
F Fôrma (somente no modelo RI9225)
G Entrada de ar
H Seletor de temperatura (80 a 200 °C)
I Timer (0 a 30 min)/botão liga/desliga
J Luz indicadora de energia
K Luz indicadora de aquecimento
L Aberturas para saída de ar
M Compartimento para armazenamento do fio
N Cordão elétrico

Importante

Leia este manual do usuário atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca imerja o aparelho em água nem o enxágüe na torneira, pois ele contém componentes elétricos e elementos de aquecimento.
- Não deixe entrar água ou outro líquido no aparelho para evitar choque elétrico.
- Sempre coloque os alimentos que serão fritos na cesta para prevenir o contato com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas para saída de ar enquanto o aparelho estiver em uso.
- Não encha a frigideira com óleo, pois isso pode causar incêndio.
- Não toque no interior do aparelho enquanto ele estiver em uso.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cordão elétrico ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips Walita, por uma assistência técnica autorizada para evitar situações de risco.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou desprovida de experiência e conhecimento, desde que elas sejam supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável por sua segurança.

- Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e seus componentes elétricos fora do alcance de crianças menores do que 8 anos enquanto o aparelho estiver ligado ou esfriando.
- Mantenha o fio elétrico distante de superfícies quentes.
- Não conecte o aparelho à tomada nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Somente conecte o aparelho a uma tomada elétrica aterrada. Verifique sempre se o plugue está bem inserido na tomada.
- Nunca conecte este aparelho a um timer externo a fim de evitar uma situação de risco.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância entre a parte de trás, as laterais e a parte de cima do aparelho e outros objetos. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho.
- Não use o aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Ao fritar com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas para saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas para saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor e o ar quente ao remover a frigideira do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso (fig. 2).
- Desconecte o aparelho da tomada elétrica imediatamente se estiver saindo uma fumaça escura do aparelho. Espere até a fumaça cessar para remover a frigideira do aparelho.
- A fôrma esquenta quando é usada na Airfryer. Sempre use luvas de cozinha ao manuseá-la.

Cuidado

- Coloque o aparelho em uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico. Ele não deve ser usado em ambientes como cozinhas para funcionários em lojas, escritórios, farmácias ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser usado por hóspedes em hotéis, pousadas ou outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for usado de forma inadequada ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for usado de acordo com as instruções do manual, a garantia perderá a validade e a Philips Walita se eximirá da responsabilidade pelo dano causado.
- Para avaliações ou consertos, dirija-se a uma das assistências técnicas autorizadas da Philips Walita. Você não deve tentar consertar o aparelho, pois isso invalida a garantia.
- Sempre desligue o aparelho após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar por, aproximadamente, 30 minutos antes de limpá-lo ou tocar nele.
- Verifique se os ingredientes preparados neste aparelho saem dourados em vez de escuros. Remova restos queimados. Não frite batatas frescas em temperaturas acima de 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).

Desligamento automático

Este aparelho é fornecido com um timer. Quando o timer mostra 0, o aparelho emite um alarme e desliga automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, gire o botão do timer em sentido anti-horário até 0.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips Walita atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

1 Remova toda a embalagem.

2 Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.

3 Limpe a cesta e a frigideira por completo com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não-abrasiva.

Nota: Também é possível lavar esses componentes na lava-louças.

4 Remova a sujeira das partes interna e externa do aparelho com um pano úmido.

A Airfryer funciona com ar quente. Não encha a frigideira com óleo ou gordura para fritura.

Preparação para o uso

1 Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada.

Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

2 Encaixe a cesta na frigideira adequadamente (fig. 3).

3 Retire o fio elétrico do compartimento de armazenamento na parte inferior do aparelho.

Não encha a frigideira com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

Utilização do aparelho

A Airfryer pode preparar vários tipos de alimentos. O livreto de receitas inclui informações para que você conheça melhor o aparelho. Encontre outras receitas em www.philips.com.br/walita.

Fritura com ar quente

1 Conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada.

2 Retire cuidadosamente a frigideira da Airfryer (fig. 4).

3 Coloque os alimentos na cesta. (fig. 5)

Nota: Não encha a cesta além da indicação MÁX nem exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção "Ajustes" neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

Dica: Use o separador para separar os diferentes alimentos preparados ao mesmo tempo. Coloque o separador na cesta e encha cada lado da cesta com os alimentos. Verifique a temperatura e o tempo de preparo necessários para os diferentes alimentos antes de começar a prepará-los simultaneamente. Os cubos de batata e escalope, por exemplo, podem ser preparados simultaneamente porque eles requerem os mesmos ajustes. A quantidade máxima para cada alimento é a metade da quantidade normal. (fig. 6)

4 Deslize a frigideira para dentro da Airfryer (fig. 7).

Não use a frigideira sem a cesta dentro dela.

Cuidado: Não toque na frigideira durante e algum tempo depois de uso, porque ela fica muito quente. Só segure a frigideira pela alça.

5 Gire o botão de controle até a temperatura necessária. Consulte a seção "Ajustes" neste capítulo para determinar a temperatura correta (fig. 8).

6 Determine o tempo de preparo necessário para o alimento (consulte a seção "Ajustes" neste capítulo).

7 Para ligar o aparelho, gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário (fig. 9).
Adicione 3 minutos ao tempo de preparo se o aparelho estiver frio.

Nota: Se desejar, você também poderá pré-aquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro. Nesse caso, gire o botão do timer para mais de 3 minutos e espere até que a luz indicadora de aquecimento apague (depois de, aproximadamente, 3 minutos). Em seguida, encha a cesta e gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário.

- As luzes indicadora de energia e de aquecimento acendem. (fig. 10)
- O timer começa a contagem regressiva do tempo de preparo definido.
- Durante o processo de fritura com ar quente, a luz indicadora de aquecimento acende e apaga de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos alimentos é absorvido no fundo da frigideira.

8 Para alguns alimentos, é necessário levantar a cesta até a metade e sacudi-la durante o preparo (consulte a seção "Ajustes" neste capítulo). Para sacudir os alimentos, retire a frigideira do aparelho pela alça e a sacuda. Em seguida, deslize a frigideira para dentro da Airfryer (fig. 11).

Cuidado: Não pressione o botão de liberação da cesta ao sacudi-la. (fig. 12)

Dica: Para reduzir o peso, retire a cesta da frigideira e a sacuda. Para isso, retire a frigideira do aparelho, coloque-a em uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de liberação da cesta.

Dica: Se você ajustar o timer para a metade do tempo de preparo, ouvirá o alarme quando tiver que sacudir os alimentos. No entanto, isto significa que o timer deve ser ajustado novamente para o tempo de preparo restante.

9 Ao ouvir o alarme do timer, você saberá que o tempo de preparo definido acabou. Retire a frigideira do aparelho, colocando-a em uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também é possível desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o botão de controle da temperatura até 0 (fig. 13).

10 Verifique se os alimentos estão prontos.
Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar a frigideira para dentro do aparelho e ajustar o timer com alguns minutos extras.

11 Para remover alimentos pequenos (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de liberação da cesta (1) e retire a cesta da frigideira (2). (fig. 14)

Não vire a cesta de ponta cabeça com a frigideira ainda encaixada nela, pois o excesso de óleo no fundo da frigideira cairá nos alimentos.

Após a fritura com ar quente, a frigideira e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimentos na Airfryer, pode sair vapor da frigideira.

12 Esvazie a cesta em um recipiente ou um prato. (fig. 15)

Dica: Use uma pinça para retirar da cesta alimentos grandes ou fáceis de despedaçar (fig. 16).

13 Quando uma porção de alimentos estiver pronta, a Airfryer estará automaticamente pronta para preparar outra porção.

Configurações

A tabela abaixo serve de ajuda para você selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar.

Nota: Esses ajustes são apenas indicações. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir o melhor ajuste para os seus alimentos.

Como a tecnologia Rapid Air reaquece automaticamente o ar dentro do aparelho, se você retirar a frigideira do aparelho durante a fritura com ar quente, poderá interromper o processo.

Dicas

- Alimentos menores geralmente demoram um pouco menos para serem preparados em relação a alimentos maiores.
- Uma quantidade maior de alimentos demora um pouco mais para ser preparada; uma quantidade menor de alimentos demora um pouco menos para ser preparada.
- Recomenda-se levantar a cesta até a metade e sacudir os alimentos menores durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos sejam fritos por completo.
- Adicione um pouco de óleo a batatas frescas para que o resultado seja ainda mais crocante. Frite seus alimentos na Airfryer minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos, como lingüiças, na Airfryer.
- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na Airfryer.
- A quantidade ideal para preparar frituras crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade. Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Coloque a fôrma (somente no modelo RI9225) ou fôrma refratária na cesta da Airfryer se você quiser assar bolos ou quiches, ou se quiser fritar alimentos recheados ou fáceis de despedaçar (fig. 17).
- Você também pode usar a Airfryer para reaquecer alimentos. Para isso, ajuste a temperatura a 150 °C para até 10 minutos.

	Quantidade min.-máx. (g)	Tempo (min).	Temperatura (°C)	Sacudir	Informações adicionais
Batatas e fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300 a 700	12 a 16	200	Sacudir	
Batatas fritas grossas congeladas	300 a 700	12 a 20	200	Sacudir	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300 a 800	18 a 25	180	Sacudir	adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas wedge feitas em casa	300 a 800	18 a 22	18 0	Sacudir	adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Cubos de batata feitos em casa	300 a 750	12 a 18	180	Sacudir	adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Rosti	250	15 a 18	180		
Batata gratinada	500	18 a 22	180		
Carnes e aves					
Filé	100 a 500	8 a 12	180		
Costelas de porco	100 a 500	10 a 14	180		
Hambúrguer	100 a 500	7 a 14	180		

	Quantidade min.-máx. (g)	Tempo (min).	Temperatura (°C)	Sacudir	Informações adicionais
Enroladinho de salsicha	100 a 500	13 a 15	200		
Coxas de frango	100 a 500	18 a 22	180		
Peito de frango	100 a 500	10 a 15	180		
Petiscos					
Rolinho primavera	100 a 400	8 a 10	200	Sacudir	Use do tipo pronto para assar
Nuggets de frango congelados	100 a 500	6 a 10	200	Sacudir	Use do tipo pronto para assar
Iscas de peixe congeladas	100 a 400	6 a 10	200		Use do tipo pronto para assar
Petiscos de queijo empanados congelados	100 a 400	8 a 10	180		Use do tipo pronto para assar
Verduras recheadas	100 a 400	10	160		
Assar					
Bolos	300	20 a 25	160		Use a fôrma
Quiche	400	20 a 22	180		Use a fôrma/ fôrma refratária
Muffins	300	15 a 18	200		Use a fôrma
Petiscos doces	400	20	160		Use a fôrma/ fôrma refratária

Nota: Quando você prepara alimentos que "crescem", como bolos, quiches ou muffins, a fôrma não deve ser preenchida em mais da metade.

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar fritar com a Airfryer ainda fria.

Batatas fritas feitas em casa

Para obter ótimos resultados, recomenda-se usar batatas fritas pré-cozidas (por exemplo, congeladas). Se você quiser fazer as batatas fritas em casa, siga as etapas abaixo.

1. Descasque as batatas, cortando-as em palitos.
2. Deixe as batatas de molho em um recipiente por, no mínimo, 30 minutos. Após isso, retire e seque as batatas com papel-toalha.
3. Coloque as batatas e meia colher de sopa de azeite de oliva na parte superior e misture tudo até que as batatas estejam cobertas de azeite.
4. Retire as batatas do recipiente com as mãos ou com utensílios de cozinha, de maneira que o óleo em excesso permaneça no recipiente. Coloque as batatas na cesta.

Nota: Não incline o recipiente para colocar as batatas na cesta de uma só vez para que o excesso de óleo não caia no fundo da frigideira.

5 Frite as batatas palito de acordo com as instruções neste capítulo.

Limpeza

Limpe o aparelho após cada uso.

A frigideira, a fôrma (somente no modelo RI9225), o separador, a cesta e a parte de dentro do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha de metal nem materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento.

1 Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar.

Nota: Retire a frigideira para que a Airfryer esfrie mais rapidamente.

2 Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.

3 Limpe a frigideira, a fôrma (somente no modelo RI9225), o separador e a cesta com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não-abrasiva.
Use um desengordurante para remover a sujeira restante.

Nota: A frigideira, a fôrma (RI9225), o separador e a cesta são próprios para lava-louças.

Dica: Se houver sujeira grudada na cesta, na fôrma (somente no modelo RI9225) ou no fundo da frigideira, encha a frigideira com água quente e um pouco de detergente. Coloque a cesta na frigideira deixando ambas de molho por, aproximadamente, 10 minutos.

4 Limpe a parte interna do aparelho com água quente e uma esponja não-abrasiva.

5 Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover resíduos de alimentos.

Para guardar o aparelho

1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.

2 Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

3 Empurre o fio elétrico para dentro do respectivo compartimento de armazenamento. Prenda o fio inserindo-o no respectivo slot.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 18).

Garantia e assistência técnica

Se você precisar de informações ou assistência técnica, visite a página da Philips Walita em **www.philips.com.br/walita** ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Consumidor Philips Walita no seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Se não houver uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, entre em contato com um revendedor local Philips Walita.

Solução de problemas

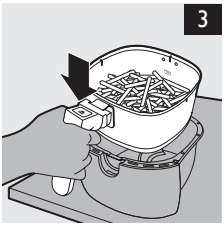
Problema	Possível causa	Solução
A Airfryer não funciona.	O aparelho não está conectado à tomada elétrica.	Conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada.
	O timer não foi ajustado.	Gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário para ligar o aparelho.
Os alimentos fritos na Airfryer não ficam prontos.	Há muita quantidade de alimentos na cesta.	Coloque porções menores de alimentos na cesta. Porções menores são fritas adequadamente.
	A temperatura definida está muito baixa.	Gire o botão de controle para o ajuste de temperatura necessário (consulte a seção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho").
	O tempo de preparo é muito curto.	Gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário (consulte a seção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho").
Os alimentos não são fritos por igual na Airfryer.	Durante o preparo de alguns alimentos, é necessário levantar a cesta pela metade e sacudi-los.	Durante o preparo de determinados alimentos, eles podem cair um por cima do outro dentro da cesta. Levante a cesta até a metade e sacuda os alimentos, Consulte a seção "Ajustes" no capítulo "Utilização do aparelho".
Os petiscos fritos na Airfryer não ficam crocantes.	Você usou um tipo de petisco que deve ser preparado em uma fritadeira comum.	Para que o alimento fique crocante, use petiscos próprios para assar ou pincele levemente os petiscos com um pouco de óleo.
Não consigo encaixar a frigideira dentro do aparelho.	Há uma grande quantidade de alimentos na cesta.	Não encha a cesta além da indicação MAX.
	A cesta não encaixa na frigideira corretamente.	Empurre a cesta para dentro da frigideira até você ouvir um clique.
	A alça da fôrma está obstruindo a frigideira.	Gire a alça para a posição horizontal, na parte superior da cesta.
Há fumaça branca saindo do aparelho.	Você está preparando alimentos gordurosos.	Quando você frita alimentos gordurosos na Airfryer, uma quantidade grande de óleo vaza na frigideira. O óleo produz uma fumaça branca e a frigideira pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A frigideira ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento de gordura na frigideira. Limpe a frigideira adequadamente depois de utilizá-la.

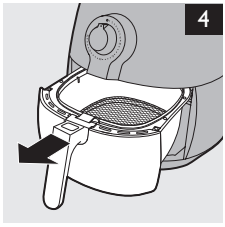
Problema	Possível causa	Solução
As batatas frescas não são fritas por igual na Airfryer.	Você não deixou as batatas palito ficarem de molho adequadamente antes de fritá-las.	Deixe as batatas de molho em um recipiente por, no mínimo, 30 minutos. Após isso, retire e seque as batatas com papel-toalha.
	Você não usou o tipo correto de batata.	Use batatas frescas e verifique se elas permanecem firmes ao fritar.
As batatas frescas fritas na Airfryer não ficam crocantes.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água nelas.	Seque as batatas palito adequadamente antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas palito o menor possível para que elas fiquem mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de óleo para elas fiquem mais crocantes.

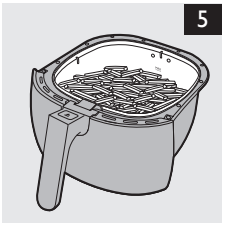
IMPORTADO POR PHILIPS DO BRASIL LTDA.
AV. OTTO SALGADO, 250 - DISTR. INDUSTRAL CLÁUDIO GALVÃO NOGUEIRA
VARGINHA - MINAS GERAIS - CEP 37066-440 - CX. POSTAL 311 - CNPJ(MF) 61 086 336/0144-06
FEITO NA CHINA

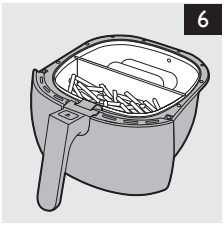
4222_005_0233_1_DFU-booklet_v2.indd 16 3-5-2011 8:54:38

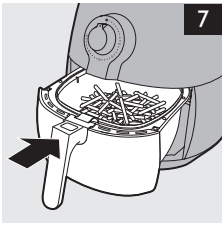
2

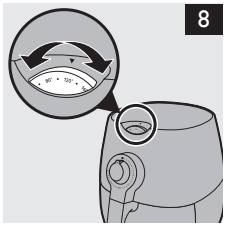

3

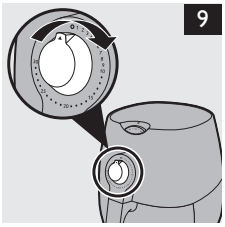

4

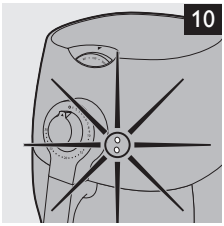

5

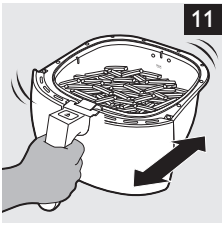

6

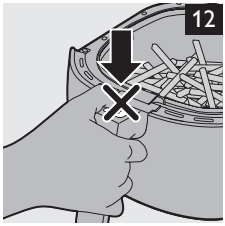

7

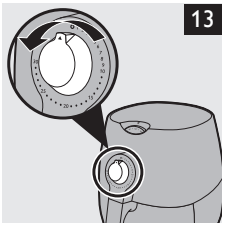

8

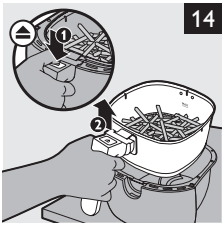

9

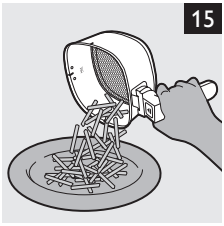

10


11


12

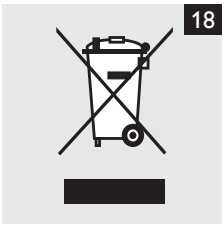

13

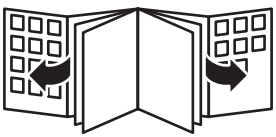

14
1
2


15

16

17


18



CIC Centro de Informações ao Consumidor

Grande SP: (11) 2121 0203
Demais localidades: 0800 701 0203

PHILIPS

100% papel reciclado

www.philips.com.br

4222.005.0233.1

4222_005_0233_1_DFU-booklet_v2.indd 20 3-5-2011 8:54:44